

Bomme nr. 4.

Reidar Aa,
Krokstad øst.

Baking.

S.Tr. - Smiltjørd.

1. Så langt tilbake i tiden som gamle folk (95 år og.) kan minnes, ^(malte) mol man alt korn på gårdskverner eller bekkverkner, altså fra 1860-årene. Handkverner bruktes, såvidt vites, i si på alle gårder, men etter gamle folks beaktning kun for å male bygg til gryn - grynkverner. Melet som kom fram ved denne maling blev sallet (siktet) i en særskilt sodd for dette bruk, og det fine byggmelet blev bruk til gröt, særlig i julegröten. Det som blev igjen i sollen blev brukt sammen med havremel til flatbröd. Jeg vet ikke av at der f. b. finnes sådanne handkverner oppsett og ferdig for bruk på noen gårder nå, men vet at sådanne kverner stod i orden på en gård her omkring 1910. Noe av kværsteinene tilstede på enkelte gårder ennå. Handkverners künde overside stein künde heves ved hjelp av et treslykke tomt over kvernøyets åpning. Det var ca 25 cm. langt, 5 cm. bredt og 3 cm. tykt, men tynnere ut til endene. Dette treslykket kaltes "søglet" (eit). Mer herom har jeg ikke fått rede på. Men dette treslykket (søglet) måtte nødvendigvis hvile på en vertikal tre eller jerntapp, som ved en særskilt innretning künde skyves opp eller ned og dermed heve eller senke overside steinen. Noe annet navn for de ulike sorter mjöl man fikk fra bekkverknerne enn fint mjöl og grovt mjöl, eller finmålt mjöl og grovmålt mjöl, vites ikke. Av de nåværende bygdemøller

kan man få finere mel enn man vanligvis
 kunde frembringe på gårds- eller bekketruerene.
 Så langt tilbake i tiden som gamle folk kan minnes
 (fra omkr. 1860 årene) dyrket de vinterbyg, bygg og
 havre. Røgen blev brukt til kaker (brød) med tilsatt
 tørrgjær. Bygg til kaker uten tilsatt gjær, og likeså
 havre. Det beste kornet (eller kasting) kaltes
 "strikorn", og det ringere "lettorn".

"Strikornet av røy og bygg bruktes til kaker,
 henholdsvis med gjær og uten gjær. Desuten av
 bygg til gröt. Videre blev strikorn og havre brukt
 til gröt eller sammen med bygg. Lettkornet av
 alle sorter bruktes til flatbrød, enten av korn
 en kornsort, eller blandet med en annen kornsort,
 eller en blanding av alle 3 sorter korn.

Gårds- eller bekketruerene her sikkert var i bruk
 lenge før 1860, visstnok fra omkr. 1800. Hans
 Nilsen Haugje besøkte på sine reiser også Trill-
 fjør (omkr. 1800), og det er sandsynlig at denne
 mann underviste bønderne om bygging av
 sine truer ^{som} gårds-sager. Når disse bekke-
 truer kom i bruk, solgte disse selvsagt
 handtruerne til maling av korn.

2. Mjölet.

I sin almindelighet siklet man ikke mjölet
 fra bekke- eller gårds-truerne. Men vilde man
 ha fint mel av røy og hildets bygg til kaker f. eks.
 til jül, blev mellet siklet i særskilt soll til dette
 bruk. Sollene kunde vare ovale eller firkantet
 (kvadratisk), men også rektangelformet. Selve sollene

- bunnem - bestod av tykke, smale krespildrer - ca. 10 mm. tykk, 3 mm. bred, og spildrene var krysset over og under hvarandre, og så tett bundet som man ønsket mellets finhet. Det grove melet som blev igjen etter siktingen blev blandet sammen med ^{det} annet sammalt mel, som f. eks. havre, og brukt til flatbrød eller i den gröt som brukt om hverdage.

3. Ny malt mjöl brukt ikke til baking i det hele tatt. Mjöllet var best i bake og når det var laget en tid. Mjöllet måtte komme i store stumper straks det kom fra kvernen, eller i et kort fall la bundet fra sekken og åpne sekkenmündingen for avkjøling. Om vinteren når mjöllet er særlig kaldt tatt fra stabburet, må mellet for baking losnes og settes i den varme stue.

Mjöl som kommer direkte fra kvernen og er varmt, kaller man "kvernvarmt" mjöl.

4. Fellesnavn for alt korn - mjöl - mjölmalt er: "grön", med lang vokal.

I den senere tid (fra omkr. 1900) har det aldri vært skikk å sikte mellet. Det dårligste kornet (det letteste) blev malt til dyreføde for kù og hest. Her spilte det selvsagt en rolle hvordan insamlingen for ~~sterk~~ korn blev både kvantitativt og kvalitativt.

5. Baksten. En ordning hvor kvinnfolkene kom sammen og satt i samme stue og bakte, vites ikke å ha forekommet her. For i tiden var det enkelte bakste

kjerringer som fór fra gård til gård innen bygdelaget (kretsen) og bakke flabbbrød. Det var å si deres eneste beskjeftigelse, og for dette fikk de foruten en liten kontant betaling noen leiver flabbbrød med seg hjem eller endt baking. Også i denne tid kan sådanne bakstekjerringer drive dette arbeide på enkelte gårder noen få dager av året. Byllearbeide med sådanne bakstekjerringer forekommer enkelte ganger, særlig nu f. t. med enten kvinne- eller karhjelp.

Dei ymse slag brød og kake.

6. Her i kretsen blev de første poteter satt i ærene omkr. 1840. De blev satt av Anders Frutsen Krokstad (f. 1829), kun et kvartel potet. Den ^{kom} blev ikke almindelig brukt før omkr. 1870. Fra denne tid og helt inn a 1900 ærene blev potetkaken mest brukt som hverdagskake på gårdene. Den bestod av malte eller stappede, kokte poteter, bygg- eller havremel, eller en blanding av begge melsorter - tilsatt vantar og litt salt. Den blev stekt på bakkehylle eller ovn, komfyr. Før potetene kom i alm. brukt hertil, laget de kaker av rug med tilsatt tirygar, men denne var nærmest bare høgtidkost. Til daglig bruktos helst vaffelkake eller stjeibladkake. Begge disse var laget av helst byggmel, men kunde også bestå av havremel, eller en blanding av begge sorter, og uten tilsætning av gjær. Den første blev stekt i vaffeljern, mens den andre blev stekt på hylle eller ovn. Både før og etter at potetene kom i almindelig brukt, bruktos der i For-

hold til nu f. t. meget lite kaker i husholdet. Isfædet brüktes der mere gröt.

På enkelte gårde hadde de også "goråjer" allerede omkr. 1860 årene, men det er mulig de har vart i bruk lenge før den tid.

Det var nærmest kün fremmed folkemat, eller for juleu. Den var laget av fint byggemel - flöte - eller melk, samt ^{tilpass} egg også til sine tider. Foruten vart künde melk også brükes helt eller delvis når vaffelkake eller skjeibladkake blev laget.

Posetkaken og skjeibladkaken er nu gått helt utav bruk i husholdet - fra 1930 årene, og istedet brükes nu både for hverdage, og helg- og høytidsdage kaker (bröd) av hvætemel, rågsikt, eller en blanding av begge sorter, med tildels grov hvete og fin hvete - for det meste av importmel. No nevnte melsorter leges desuten småbröd av forskjellige slags, og formkaker og bløtkaker hvori flöte og egg er viktige bestanddeler. De siste er nærmest festmat, og tildels for høytiden. Kaken som er laget av hvætemel - rågsikt - melk (separert) og gjær, kalles her "gjærkake". No de fleste uttales det: "jelkake" med tykk l. Denne kake har innen det daglige hushold forbrengt gröten, således at gröten höyst utgjör et måltid om dagen, og da helst til kveld.

Bröd eller kakeslag som før eller nu f. t. leges på gårdene med navn fra fremmede bygde

* "Jelkake"
"Samt i tykk l."
Kakemel begynner å gå mer
til av bruk, og det nu
for det meste laget bare
kaker - eller "kake".

lag eller byer, kjennes ikke. Men de fleste - om ikke alle - brød- og kakeslag og måten å lage disse på er sikkert kommet til bygden utenfra, og særlig da de finere kaker og småbrød som er laget i den senere tid.

Lems. Fra gammel tid omkr. 1860 og sikkert i lang tid før laget de her et bakverk som heter ^(ei) "Lems". Den bestod av rugmel og melk, og utformet som en flatbrødkleiv. Den blev stekt på bakstehyllen slik som flatbrød, men den var mindre stekt, nærmest bare råstekt. I ferdig stand og etter lagring skulde den holde seg myk - ikke knekkes. Det blev smurt smør på den, og likeså sirup eller sukker. Etterpå blev den brettet så den blev dobbel. Hadde man lite rå med smør og sirup, kunde man legge pålegget bare på den ene halvdel, og så brekke den andre halvdel uten pålegg over halvdelene med pålegget.

Lemsen var en almindelig del av julebaksken helt til omkr. 1910. Etter den tid har den mer og mer gått av bruk, så nu finnes det neppe noen her som baker lems til jul. Lemsen forsvandt fra julebordet på samme måte som de gamle julestikker mer og mer gikk av bruk.

Lemsen var god, men noe tungfordøyelig på grunn av sin råstekt het.

Nu f. t. er det ikke vanlig å ha særskille

Lemsen skulle sammene byskallen (Lemsen var byskall) om flatbrød men med varmere vinkel - ca. 60 - 70 cm. i høyde. Man kjeide smør på det hele eller halve Lemsen? Slike den ene halvdel og en andre. En servering skal man skryta Lemsen i små ploverer så det som de Lemsenland? (den er nu bordsalt).

7.

- kaker eller brødmat av finere slag i påvente av gjemmede. Men derimot er det snülig at sådant forekom for en 50 - 70 år siden, uten at jeg med sikkerhet kan si noe om det.

Noe særskilt navn for sådan mat, kjennes heller ikke.

8. Glokaken kjennes ikke her, eller ^{en blanding} om en sådan steking.

9. Flatbröd. For ärene omkr. 1900 brüfte man ute lukkende flatbröd av haore, eller ^{havre} sammen med det fräsiktede (grove) av rüg og bygg. Til jül og sammenkomster som bryllüp og gravöl künde benyttes - og det var også mest almindelig - ~~flat~~ flatbröd av rüg eller litt tilsetning av bygg eller haore.

Dette finere flatbröd benyttes også nu bildels ved nevnte sammenkomster, men det er nok så almindelig i de senere år ä lage flatbröd for hverdagen også av rüg eller med tilsetning av litt bygg eller haore. Noen brüker f. t. bare havremel i flatbrödet, men kün fint havremel, da det grovere og särligere brüktes til dyre föde.

Ingen av de navn som er opp fört under pkt. 9 brüktes her om flatbröd. Heller ikke kjener man til om der blev brükt noen skildbröd med hensyn til flatbröd for hüs bond, tjenere eller handverkere. Til hverdags blev der kün brükt et slags flatbröd for alle i hüs lyden, og for såvidt også for hely, högtidsdager og sammenkomster.

10. Knekebröd. Dette bröd og denne måte kjennes man ikke til her.

11. Leiv. Leiv angir formen - tynn og vid flate, og brukes om bakverket både før det er stekt og etter det er ferdig stekt - "Ein flatbröd leiv". Leiv brukes ikke som navn på ei skive av ovenstekt bröd. Ovens tekt bröd har en langt brakt form, mens kaken er rund (gjarbröd - gjar kake), og en skive heter henholdsvis "ei brödskive" og "ei kakskiv".

12. Lefse vet man ikke eo lages eller har vært laget her. Se forøvrig und pkt. 6-Lemse.

Her sies: smör på ei brödskev - ei kakskiv - ei lems med ö-en i smör uttalt bestemt a eller en lyd mellom ö og a.

13. Bretting. Flatbröd som lages, van ligois i stabbur, blir lagt sammen, med den ene hele leiv ovenpå hverandre, og med et lokk av tre som press. Eller det settes ~~med~~ i ~~ett~~ hel tilo land med i en stor stamp med tre-lokk. Her sier man ikke neppe brödet, men kün bryte "brödet". Her sies: ein heil brödleiv, ein halv brödleiv, ein fjöleng med tykk l. (fjerdig). Flatbröd brettet for reisemat til "markom" (saters) blev forehatt under steikingen. Man delte leiven i 2 eller 4 deler etter som man hadde plass i transportkoppen eller kisten. Dette flatterödet blev mindre stekt enn vanlig,

* $\frac{1}{2}$ = halv leiv
* 2-2 = fjöleng

og det blev brettet med *spöen (ei), mens

x en stav ca. 90 cm. lang og spiss i den ene enden.

brødet ennå var varmt og mykt, altså i 2 eller 4 deler etter den plass man hadde til det til rådighet. Man la tilslutt et tungt press på det breittede flatbrødet. Noen brukte å steke det bedre enn nevnt foran. Mens brødleiven ennå var så lite stekt at den var myk, og mens den ennå lå på "bakeshylla", slakk man spæen under leivens midte og løftet den opp for deretter i brøttet lils and å steike den mere. Den lå da med kun den halve leivflate på bakeshyllen. Når den var ferdig stekt der, tok man med spæen, som var på plass under denne steiking fra før, og vendte leiven over på neste halvdel for steiking der. Bleiv leiven lagt i brøttet i 4 deler (fjøleng), blev steiking som ovenfor nevnt ikke benyttet, men på den måte som er nevnt nederst på forrige side.

14. Gjær og sūrdeig.

Sūrdeig laget man ved å blande mjøl i sæp, (kjemmelk), så blandingen blev så tykk som en tynn gröt. Dette blev satt på et varmt sted for gjæring i 1-2 timer. Etter denne gjæring blandet man i mere mjøl, så det blev som en deig. Denne deigen blev lagt på en hylle under loftet i en kopp med lokk over til tørking. Når man skulde bruke sūrdeigen til bækning, tok man og blötte opp sameget en krenge. Hvis man hadde sukker eller sirup, kunde dette tilsettes i blötekoppen. Denne gjær-

masse blev så tilsett brød- eller kakedeigen, men ikke for brøddeigen var knadd omtrent ferdig. Denne surdeig var nærmest bare benyttet, når annen gjær ikke kunde skaffes.

Surdeigen som blev satt til tørk i en kopp på en hulle under loftet, måtte stå til tørk omkr. 1 døgn, for den var iorden for bruk.

Etter at gjærmassen var tilsett kakedeigen, måtte denne heuslås omkr. 8 timer for man kunde ta fatt med selve bakingen. Trångst med kakedeigen måtte enda disse 8 timene tildekkes med klar for å holde på varmen.

Når deigen var ferdigknadd og tilsett surdeig, satte man med neven et hull i deigen. Deigen var ferdiggjæret når dette hullet var utgjævent. Man brukte også såvel ved surdeig som ved gjær for å undersøke om deigen var ferdiggjæret å brette deigen opp ^{ved kanten av trångst} noe og holde en fyrstikk bortil. Stoknet fyrstikken, var deigen ferdig for bruk.

Av den ferdiggjærede deig, kunde man ta endel deig for oppbevaring til neste dag man skulde bake. Denne deigklumpen la de til oppbevaring i mjølkisten. Ellers var det så vanlig liddels å låne gjær og surdeig av naboen, når man ikke hadde selv. Dessuten kunde man få gjær ved brygging av maltøl. Sådant ølbrygging var almindelig på gårdene så langt tilbake i tiden som de eldste folk vet å berette. Malt-

ölbryggingen holdt sig på enkelte gårde - særlig til jül - til omkr. 1900. Isædet for maltöl begynde man mer og mer til at gå over til brygging af sirupöl - altså fra århundreskiftet.

At man laget bröd eller kaker gjæret med öl, kjenner man ikke til her, men at man brukte ölgyse for gjæring av kakedeigen var almindelig i gamle dager ved siden av törrgjør og sördeig.

Man kjenner intet til at der var regler for bortlån av gjær eller solnedgang, eller klyttet noen slags oventil i forbindelse hermed.

Noe spesielle navn på de forskjellige gjærarter enn de som er nevnt foran, har man ikke.

15. Det henvises til hvad herom er skrevet under forrige nr. Noe annet navn på den deig-bollen man tok av for senere baking enn sördeig, har man ikke brukt her.

16. Dette pkt. første avsnitt henvises til hvad herom er sagt under pkt. 14.

Nu for tiden bruker man gjærbröd (=kak) til daglig. I gamle dage (til 1860-70) bruktes gjærkake nærmest bare til jül. Nu f. t. eter man brödet helst nystekt og ikke eldre enn ei uke i sin almindelighet, idet det vanligvis bakes kun en gang om uken. For i tiden skulde kakene helst være noen dager gamle for de skulde etes.

De syntes da at brödet (=kakene) var mere ~~dyr~~ dyrt da.

17. Bröd gjæret med sördeig tok under steking lengre

tid enu^{er}verdig gjæret med gjær. Med sūrdeig tok stek-
inga om lag 1½ time, nu derimot med alm. gjær
kun 1 time. Tiltså den tid bakteverket må stå
i ovnen for til det er stekt.

Det måtte være god varme både for kaker
med sūrdeig og gjær. Både for og nu bruker man
å ta kakerne ut av ovnen og vate dem. Nu f. t.
brukes også, når kakerne legges i form som settes
inn i ovnen, å stryke over kakerne med smør
like for de settes inn i ovnen. Noen bruker også
nu f. t. å stryke over kakerne like etter de er
ferdigstekt med smør, for at kakers øvre skorpe
ikke skal bli så hård. Videre brukte man for
en blanding av sirup og vatn å vate kakerne
med under stekingen.

Både for brød (kak) med og uten sūrdeig brukes
etter endt steking at man legger et klede av
lin tui over brødet mens det ennå har ovns-
varmen.

- 18. De første spinnemåtene her kjennet man ikke til.
Kivle brukes man under flabbriodbaking når man
skal forme leiven, og etterpå brukes man å
fare over leiven med en brødrull. Kivlet og brød-
rullen er dreiet i treistol, og førstnevnte har rundt
gående furer. Brødrullen har deruten langsående
furer således at rullen blir takket. Kivlet uten
noensomhelst furer eller langsående furer - helt glatt-
brukes under baking av gjæret fri deig for finnes
slags småbrød. Når kaken er ferdig bakt brukes

man å stikke gjennom kaken endel stikk med en gaffel eller trepinne. Noen bruker ikke dette nu f. t. All kake eller brød av gjæret eller ikke gjæret deig må klappes til med henderne for å forme bakverket. På stikke eller "stika" over kaken med kam, kjenner man ikke til.

19. Steikinga.

Både før i tiden og nu er det almindelig at all baging av kaker foregår i kjøkkenet i komfyr. Flatbrød og den før i tiden alm. brukt pottekake bakes i sin almindelighet i eldhuset dog i den senere tid av dem som har stөрkhus i kjelleren, blir flatbrød bakt der - bakshylle på kokring. Her i bygda vet man ikke om at noen hadde bakarovn. Derimot hadde man bakarovn i Hemne (Holla), og i Orkdal (Markabygden) (Halsteinli). På sistnevnte gård brukes bakarovnen fremdeles til steiking av kaker. Denne er bygget i den senere tid av teglsten og klint med sement. Den stod i eldhuset like ved brandmuren med rökåpning fra denne til bakarovnen. Den hadde ca. 30 cm. tykke vegger med en kvadratisk k und hvor på kaken blev lagt under steikingen. Steikerommet var h gt - ca. 70 - 80 cm. Her brukes t r alder ved oppfyringen. I denne ovnen steikte man bare kaker og brød av gjæret deig. Bakarovner som stod utenfor huset, kjenner man ikke til.

20. I Hemne (Holla) var det flere husstander som benyttet bakarovnen der. Bakarovnene alle gårdbrukerne

14

selv, også på gården Trøestheim i Herne. De som lænle
bakaroven stelle med den selv, både under fyring og
steiking. Tidvis vilde betalle de som lænle ovenen, intet
for lænlet. De som stikke holdt sig ved den selv.

21. Den som stikke med denne bakaroven i Halsteinsli,
vet ikke hvor meget ved en brække til å få ovenen
tilstrekkelig varm for steikinga, da en bo karene
på gården fyrte opp i den, men veden måtte være
omtrent så lang som bakarovens lengde.

Her var den kjent med hvor meget ved den måtte til
for at ovenen skulle bli passende varm.

22. For kakene blev lagt inn i ovenen, grov man glør og
oste ut, og etterpå blev den gjort ren med en våt
søifille på en stav. Kakene som skulle stikes
blev lagt på ei jernplate av størrelse som bunnen
i bakaroven, 9 kaker i alt - store - , og platen med
kakene blev så ført inn i bakaroven. De var

23. ferdig stekt etter en time. Ettervarmen blev brukt
til å tørke ved for neste steiking.

24. Her i bygda, hvor bakaroven ikke fantes, stikke man
kaker og brød - gjæret - mellom to bakshyller. Rundt
om begge hyller - tett inn til - gikk en ring av
vassrørplater med en døråpning for å legge ved under
nederste hylle, og for å legge kakene inn på nederste
hylle. Man hadde varme både under nederste
hylle og ovenpå øverste hylle. Sterkeste varme
på øverste hylle. De som ikke hadde to hyller, brukt
å hælde en flå gryte over kakene som var lagt
på den ene hyllen, og så blev det fyrst ovenpå gryten,

og under hyllen. ~~Et~~ Kaken blev liggende på ploss
til den blev stekt, iver at den blev vendt om.

25. Grising av bröd eller kaker, kjenner man ikke til her.

26. Bröd som blir koka, kjenner man ikke til.

27. Dette kjenner man heller ikke til har vært brukt her.

28. Korleis göymer ein brödet?

De forskjellige bröd og kakeslag kan man oppbevare fra 8 dage til 3 uker eller som man har god vilje eller god oppbevaringssted. De som har lör og god kjellere bruker denne for oppbevaringssted for bröd og kaker. Bröd og kaker kan oppbevares lenger tid (ca. 3 uker) om vinteren enn om sommeren.

Finere bakeverk og småbröd - (således hjemmes tekt) oppbevares i sin almindelighet i lukkede kopper-såsom i de til egnede blikkbokser med lokk.

Flatbrödet oppbevares alltid i stabbrüet, sett ned i store stamper med lokk oven, eller sett ovenpå kombingen, på hyller, alltid med helokk eller papir ovenpå, og alltid slik at den ene brödleiv er plassert over den andre - til ei stac - bröd-stac.

29. Kakesempler og figürkaker kjenner man ikke til her. Derimot kunde lenser og flatbröd til jul i gamle dager være prydet på følgende måte: En 3-4 spisse höstimler festet til en trepinne blev dyppet i vatn, og med dette frynsede redskap fór man over den melte siden av flatbrödet og lensen, slik

at de vatede hoi'flike (frynser) laget noen mørke
re stiper på den ^{med dette redskap} melete overflate. Noen figurer
laget man ikke, eller det jeg har hørt.

Melet flatbröd - melet med rüg sikt - kalde
noen: "Kvitryddabröd". Sådant flatbröd bruktes
ikke bare til jül, men også til bylltup, gravöl,
og annen sammenkomst. Denne måte har til-
dels vært brukt så lenge gamle folk kan minnes.
Fra årene like etter 1900 kom denne måte mer
og mer ao bruk. Under festlige sammenkomster
brüker man nu mer og mer å kjøpe flatbröd
i karfongesker.

- 30. Ikke annet enn det som er nevnt under nr. 29.
- 31. Kaker av melk og mel eller vatn og mel uten gjær
eller surdeig blev ofte brukt i gamle dager og
til omkring 1910-15, og senere også tildels. Massen
hadde en tykkelse av en mellemting mellom stuppe
og gær. Den blev øst opp på hylten eller i pannen
med en skje, og kaltes henholdsvis "hyllkak" og
"pannekak". Enkelt har også brukt for å spare
på rügmélet ~~og~~ å koke en gröt av rügmel.
När denne var ~~te~~ avkjölet, hadde man gröten
i et større träug (kna träug-ut) og knadde i
byggmel eller havremel - eller begge deler - til
massen blev tykk som deig. Kakerne klappedes
til med hendene som kaker ellers av deig, og
stekt på en hylle som f. eks. potetkake. De
mätte under stekingene vendes så den blev
stekt på begge sider. Dette var daglig kost, men

helst brükt när man slapp opp for annen kake-
den mer vanlig. Disse kaker kunde lages
bortimot en uke.

32. Kaker av gjæret deig stekte man også ofte
på en hylle, særlig før i tiden før komfyrene
kom i almindelig brük (omkr. 1895). Denne kake
kaltes også "hyllkak".

32. Navn på sådan deig har man ikke.

33. Godro og vaffelkake har vært brükt så langt til-
bake i tiden som de eldste mennesker kan huske
(fra årene omkr. 1860), og er almindelig brükt nu f. t.
også, særlig vaffelkake. Godro lages av flöte, mel,
egg og sukker. Det kan istedet for flöte brükes sur
romme eller nysilt melk. Det hele lages til en
tynn gröt- eller röre. Før i tiden laget man vaffelkake
übetükkende av byggmel eller hooremel - eller begge
deler og vatn eller melk. Den var nyttet til daglig.
Har man meget gode saker å lage rören av blir
både vaffel og godro gjestetüdsrost og helligdags-
rost. Noe særskilt navn på kakeröna har man
ikke. Før i tiden brükte man både anis og
sildels kane i bakverk. Nu drimot forskjellige
sorter vesker kjøpt i handelen, særlig for finere
bakverk. (Vaniljedröper - mandel - romsitron etc.)
Nödbröd. Noe surrogat for mjöl her i bygda
ünder siste ~~högstida~~, kjemmer man ikke
til har vært brükt.

34. Bork. Borkamjöl blanda sammen med
brödmjöl, kjemmer man ikke til har vært

brukt i manns minne. Derimot husker min mor - 95 år gl. - at bestemoren f. omkring 1800 fortalte om at borkamjøllet blev blandet sammen med mjøl av korn. Dette var i 1812, og året blev her kaldt "storgnåret".

Det året var det sikkert "stor nød", da bestemoren fortalte at 2 ungdommer fra Berg - 1/2 mil fra Krokstadra ved sjöen - og som hadde vært en tur ned til sjöen, segnet om ~~en~~ og døde med borkabröd i munden en 1/2 km. fra sjöen (Krokstadra). Nærmere betegnet var det på veien (stien) fra Tøgen til Tröan disse 2 ungdommer fra Berg døde.

Jeg vedligger denne redegjørelse fra Reidar Sniedal,
Jeg kan ikke tillate noe om riktigheten av stoffet.

Til bakensnes Medlems Lok.

19

Har ikke kjennskap eller hørt no annet
at det her i distriktet har vært spist
bærbrød og at nogen har satt livet til
av sult. Grunden må være, 1.) I
gamle tider var det til stadig tid rike-
ligt med fisk og silo og fan i
Sjøfjord til mat for folk. 2.) Det
har fra gammel tid vært skogsdrif
både i Bergdals og Sniedalsfjell, med
sagbruk helt fra 1600 av og til, som
di ~~artidige~~ ^{fast bånd} fikk er leide, da det var
mektig folk fra Ist og Pörlands som
oaktet sagbrukene, gaor man ut fra
at det blev sørget for mat til arbeidne.
Men for for sult at det var krigene
sammen hvor bærne blev benyttet til mat
ved Langli, mellom Vakkedag og Pörlags
som det var Pörlagslengen som
haddet brang til det.

Det var 2 av de som oaktet Sniedals
gaor dem som i gamle dager dide fattig,
som utgjente soldater, staa det.

Denne gamle mann
som nu er død sier ovenfor
for at det var sagbruk
her om kr. 1600 tallet.
Jeg har ikke materialer
til å bedømme riktigheten
herav, men betviler det.

Sniedal 31 August 1949

Reidar Sniedal